Gebruiksaanwijzing

FORNUIS EN OVEN

NL

NL 

Nederlands, 1 Deutsch, 21

CI 96 I T



Inhoud

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

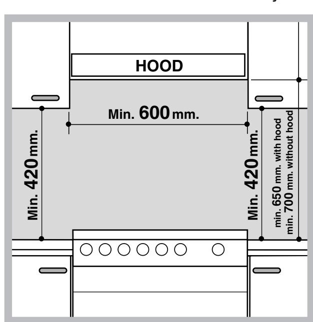
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

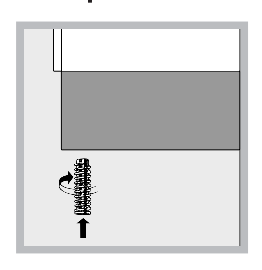
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.



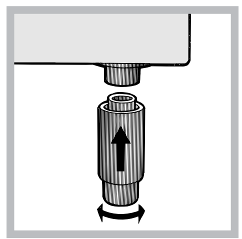
Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (*zie afbeelding*);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (*zie afbeelding*).

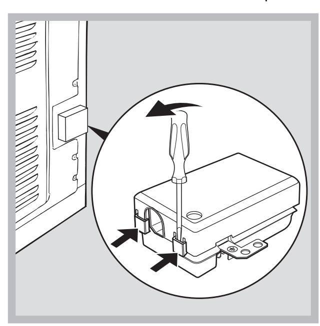


De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel
Opening klemmenbord:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;



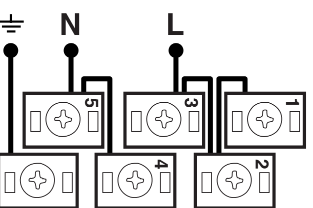
- Trek het deksel van het klemmenbord open.

Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los.

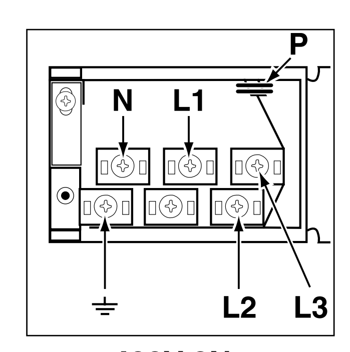
! de bruggen zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting aan enkelfasig 230V (*zie afbeelding*).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

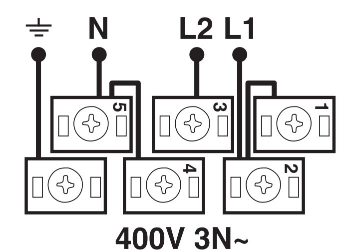


- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - referentie "P")

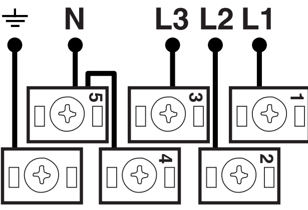




400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie tabel Technische gegevens*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:
- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.
! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

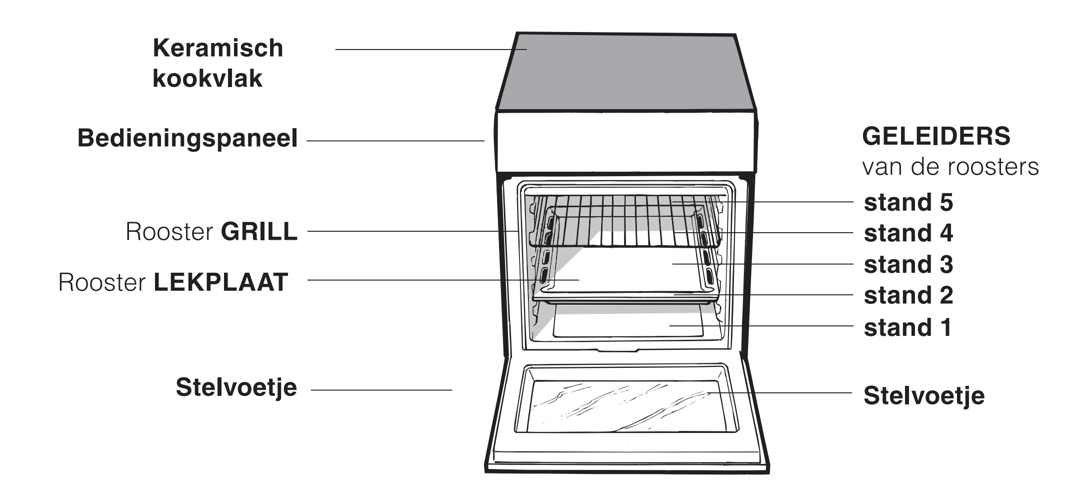
* Slechts op enkele modellen aanwezig.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 56
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Braden
CE	EU Richtlijnen: 2006/95/EG van 12.12.06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen -90/396/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

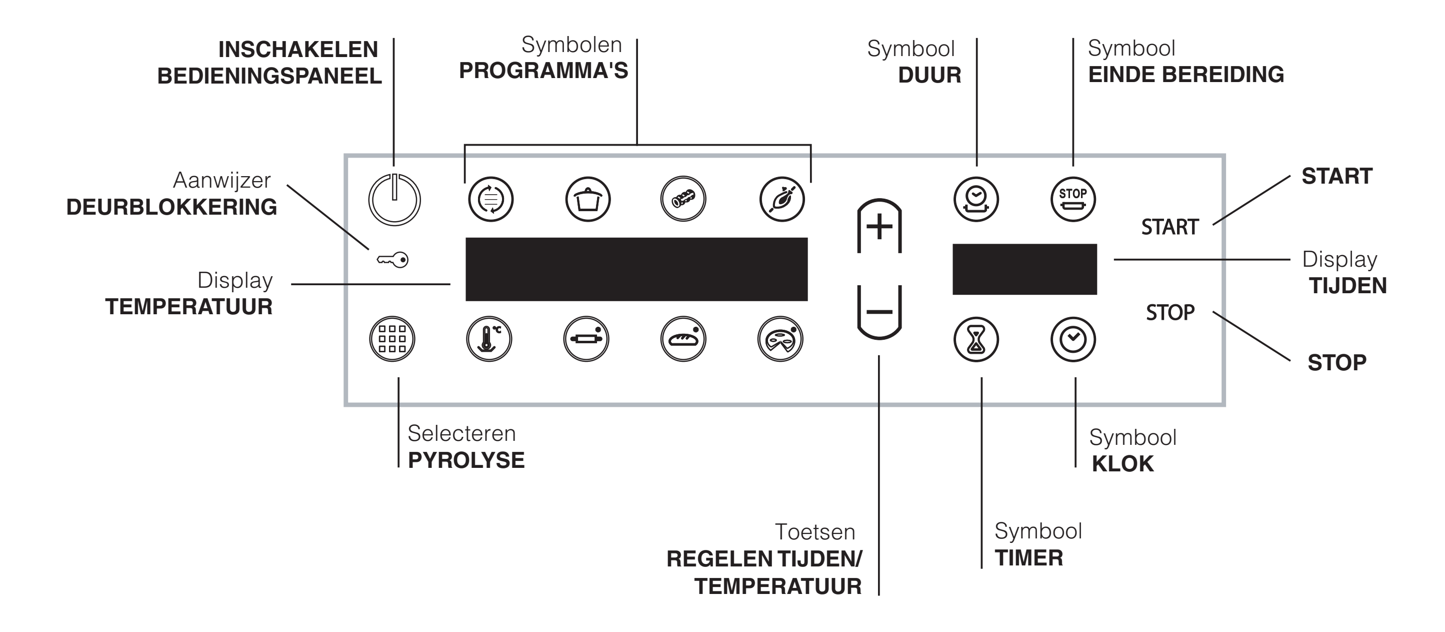
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel

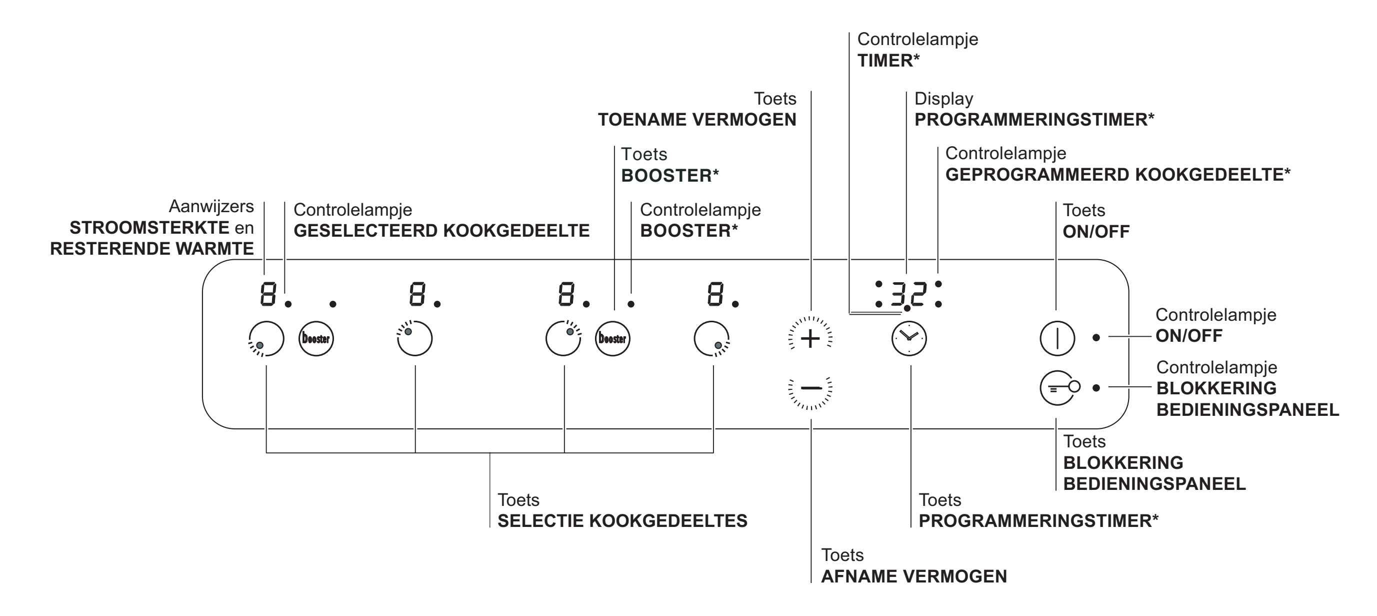


* Slechts op enkele modellen aanwezig.



NL

Bedieningspaneel kookplaat



- Toets **TOENAME VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen ervan te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **AFNAME VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **GESELECTEERD KOOKGEDEELTE** geeft aan dat het betreffende kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKGEDEELTE** om het gewenste kookgedeelte te selecteren
- Aanwijzer**VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- Toets **PROGRAMMERINGSTIMER*** om de programmering van de kookduur te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Display **PROGRAMMERINGSTIMER***: toont de keuzes betreffende de programmering aan (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE***: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (*zie Starten en gebruik*).
- **BOOSTER*** toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen *(zie Starten en gebruik)*.
- **BOOSTER*** controlelampje, geeft aan dat het 'booster' extra vermogen actief is.
- Controlelampje **TIMER*** geeft aan dat de timer actief is.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Starten en gebruik

NL

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.
! Het “blokkeren van het bedieningspaneel” en de “DEMO Modus” kunt u ook activeren als de display uitstaat.

Blokkering bedieningspaneel

Om het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, drukt u tegelijkertijd op de toetsen en . U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt "Loc".
Druk opnieuw om het bedieningspaneel weer te activeren.

Demomodus

De oven kan in demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief. Om de demomodus in te schakelen moet u tegelijkertijd drukken op de toetsen "+", STOP, en "START". U hoort een geluidssignaal en op het display TIJDEN verschijnt "dEMO". Om de demomodus uit te schakelen moet u tegelijkertijd drukken op de toetsen "+" en "START". U hoort een geluidssignaal en de tekst "dEMO" verdwijnt.

Instellen klok en timer

Na het aansluiten op het elektriciteitsnet of na het uitvallen van de stroom knipperen de toets en de cijfers op het display TIJDEN.
Voor het instellen van de tijd:
1. Houd de toetsen "+" en "-" ingedrukt om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen.
2. Zodra u de juiste tijd heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen. Voor eventuele gelijkstellingen schakelt u het bedieningspaneel uit door te drukken op de toets ; druk op de toets en volg de aangegeven procedure. Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 6 seconden uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurig actief symbool te drukken. Om de timer in te stellen drukt u op de toets en voert u de handelingen voor het instellen van de klok uit. Als de toets aan is betekent dit dat de timer actief is.
! De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets.
2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERATUUR toont de temperatuur die bij het programma hoort. Het display TIJDEN toont de huidige tijd.
3. Druk op de "START" toets om de bereiding te starten.
4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de actuele temperatuur gaan naarmate de temperatuur stijgt aan. De temperatuur kan gewijzigd worden door middel van de toetsen "+" en "-".
5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de actuele temperatuur geven aan dat de voorverwarming compleet is: zet de etenswaren in de oven.
6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- de temperatuur wijzigen door middel van de toetsen "+" en "-";
- de duur van de bereiding programmeren (zie Programma's);
- de bereiding onderbreken door op de toets "STOP" te drukken.
7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma’s BRADEN en BARBECUE is geen voorverwarming nodig.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma PYROLYSE draait de ventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.



NL

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma DRAAISPIT is de ingestelde temperatuur 270°C.

Functie **TRADITIONELE OVEN**
Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken.

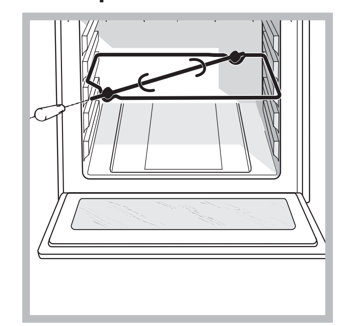
Functie **MULTILEVEL**
Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Functie **BRADEN**
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **DRAAISPIT**
Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispit. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **LAGE TEMPERATUUR**
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Draaispit



Voor het activeren van het draaispit (*zie afbeelding*) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door middel van de symbolen ;

! Als u de ovendeur opent als het programma is gestart, houdt het draaispit op met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** die automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De duur van de bereiding kan enkele minuten worden gewijzigd zoals als volgt wordt beschreven bij de afzonderlijke functies.

Functie **PIZZA**
Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. Het is mogelijk alleen de duur -5/+5 minuten te wijzigen.
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de lekplaat en de ovenschalen licht in.

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 120° zal hebben bereikt. Nu kunt u de pizza in de oven zetten.

Recept voor PIZZA:
1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur of handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°. Laat circa 30/ 45 minuten rijzen.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de bereiding PIZZA

Functie **BROOD**
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**;

Plaats het brood in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 40° zal hebben bereikt. Nu kunt u het brood in de oven zetten.

NL

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om de verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**; Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het vlees in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

Functie **TAARTEN**
Deze functie kan worden gebruikt voor het koken van taarten. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Het is mogelijk alleen de duur -10/+10 minuten te wijzigen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

De duur programmeren

1. Druk op de toets ; De toets en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen.
2. Om de duur in te stellen drukt u op de toetsen "+" en "-". Om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen kunt u de toetsen ingedrukt houden.
3. Zodra u de juiste duur heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.
4. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display EMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15 uur.

Programmeren van een uitgestelde bereiding

1. Druk op de toets en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Druk daarna op de toets STOP en stel de eindtijd in m.b.v. de toetsen "+" en "-". Als u de nummers ingedrukt houdt zullen ze sneller lopen en kunt u de tijd makkelijker instellen.
3. Zodra u de gewenste tijd voor het einde van de bereiding heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets STOP om de instelling te bevestigen.
4. Druk op de toets “START” voor het inschakelen van de programmering.
5. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De toetsen en STOP knipperen om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Na de programmering en voordat de bereiding van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en de tijd van het einde van de bereiding. Om een programmering te annuleren drukt u op de toets "STOP".

! Als u een bereiding selecteert is de toets actief, maar niet de toets STOP. Als u een kookduur instelt wordt de toets STOP actief, en kunt u een uitgestelde bereiding programmeren.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.
! Bij de functies DRAAISPIT en ROOSTEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om vet of jus op te vangen.



NL

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de bakplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VOORGERECHTEN	Hartige plum-cakes	plum-cake met olijven, tonijn, enz.	Gebak- of multiniveau	160 °C	taartvorm op lekplaat
	Boerentaarten	kaastaart, zalmschotel	Gebak- of multiniveau	200 °C	op lekplaat
	Terrines	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditioneel	160 °C	terrinevorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van gevogelte, zalmpuree, eieren en cocotte, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	kaassoufflé, groentesoufflé, vissoufflé, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
PEULVRUCHTEN	Gegratineerde gerechten	gegratineerde aardappels, parmentiersoep, lasagne, enz.	gratineren (of braden)	200-210 °C	schotel op lekplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgettes, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat of vorm op bakplaat
	Gestoofde groenten en cocotte	sla, wortels, haverwortel, enz.	Traditioneel	200 °C	cocotte op lekplaat
	Flan	paddestoelenflan, groentebeignets, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel of taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Terrines	groenteterrine	Traditioneel	160 °C	taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Gerechten in beslag	groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat
	In aluminiumfolie	truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminiumfolie op lekplaat
	Rijst	Pilaf	Traditioneel	180 °C	schotel op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VLEES	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen.	Braden	200 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	200 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Multiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	vlees op bakplaat, regelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotel en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteeerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Multiniveau	200 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn enz.	Multiniveau	180 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a là provençale enz.	gratin (of braden)	200-210 °C	schotel op bakplaat
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat

Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
GEBAK	Koekjes (zonder gist)	cake, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	Gebak- of multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Cheesecake			200 °C	taartvorm op lekplaat
	Vruchtenaart van gistdeeg	suikertaart, vlaaien		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)		180 °C	taartvorm op lekplaat (bruine bonen in deegkorst)
	Gebakjes (bladerdeeg of kruimeldeeg)	peergebakjes, enz.		220 °C	taartvorm op lekplaat
	soesjes	profiteroles, kleine soesjes, paris brest, gâteau saint honoré, enz.		190 °C	op lekplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarins, enz.		180 °C	op lekplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood		160 °C	op lekplaat of taartvorm op lekplaat
PATISSERIE	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	Gebak- of multiniveau	180 °C	op lekplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, spritsen, biscuits, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilletee-gebak, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes		180 °C	op lekplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.		180 °C	op lekplaat
	Lichtgebakken meringues			70 °C	op lekplaat
	Doorgebakken meringues			110 °C	op lekplaat
DESSERTS	Pudding	broodpudding, rijstpudding	Gebak- of multiniveau	190 °C	taartvorm op lekplaat
	Crème en flans Griesmeelpuddingen	crème caramel, crème brûlée, chocoladeflan, enz.		160 °C	Vorm of ovenschotel op lekplaat (au bain-marie op lekplaat)
	Rijstdesserts	rijst à la condé, rijst à l'imperatrice, enz.		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Soufflé	soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.		200 °C	taartvorm op lekplaat
FRUIT	Gevuld fruit of fruit in aluminiumfolie	gestoofde appels, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm of aluminiumfolie op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VARIA	Yoghurt		LAGE TEMPERATUUR	40 °C	schotel op lekplaat
	Droge etenswaren	paddestoelen, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	LAGE TEMPERATUUR	65 °C	op rooster

Automatische kookprogramma's

	Functie	Aanbevolen bereiding voor...	VOORBEELDEN	HULPMIDDELEN	Niveau bakplaat	Kooktijd (minuten)	In oven plaatsen
	Taarten	Plum-cake en marmercake (met gedroogde gist)	vruchtencake, marmercake, enz.	taartvorm op lekplaat	2	45**	Koud
		Vruchtentaart (kruimeldeeg of bladerdeeg, met of zonder flan)	appeltaart, pruimentaart, perentaart enz.	taartvorm op lekplaat	2		
		Bladerdeeg	apfelstrudel, boerentaarten, pasteitjes, enz.	op lekplaat	2		
		Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)		op lekplaat	2		
	Pizza	Dikke pizza's (brooddeeg)			2	28**	Warm of koud
	PaneBrood	***			2	55	Koud

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.
** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden in de tabel hebben betrekking op de minimum en maximum waarden. Zij kunnen door de gebruiker worden gewijzigd, te beginnen met de vooringesteld duur.
*** Zoals het recept aangeeft, dient u 100 gr water in de lekplaat toe te voegen.

Starten en gebruik

kookplaat



NL

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

! Als u lang op de toetsen drukt − en + kunt u de stroomsterkte en de minuten van de timer snel laten toenemen.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde op de knop (|) voor het inschakelen van de kookplaat.

Inschakelen kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een selectietoets en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets − en +.

- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in met de toetsen − en +.

Booster functie*

Om de verwarmingstijd te versnellen kunt u in enkele kookzones de booster functie activeren door op de (Booster) toets te drukken. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Deze functie verhoogt het vermogen tot 2000 W of 3000 W, aan de hand van de grootte van de gekozen kookzone.
De boosterfunctie stopt na 4 minuten automatisch.
Zolang de booster van een van de kookzones actief is, zal het gedeelte daarvoor of daarachter slechts over een beperkt vermogen beschikken (bv.: als in de kookzone linksachter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone linksvoor afnemen). Voor verdere informatie kunt u de *Technische beschrijving van de modellen raadplegen.*

Uitschakelen kookgedeeltes

Voor het uitschakelen van een kookgedeelte kiest u dit door middel van de selectietoets en:

- Druk op de toets − : het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.

Programmering kookduur

! Alle kookgedeeltes kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. De stroomsterkte instellen.
3. Druk op de programmeertoets (V)
Het controlelampje voor het betreffende kookgedeelte begint te knipperen.
4. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen − en +.
5. Bevestigen door op toets (V) te drukken, of na 10 seconden vindt automatische selectie plaats.

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat.
Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

Visualisatie bij een meervoudige programmering.

Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan.
Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u een aantal keren op de toets (V) drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van de timer alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.

3.2

Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets (V) totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen − en + voor het instellen van de nieuwe tijd.

3. Bevestig door op de toets (V) te drukken.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u op de toets − : de duur vermindert langzaamaan tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

De timer

De kookplaat moet aan zijn.
Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

1. Druk op de toets programmering (V) totdat het controlelampje van de timer aangaat.

2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen − en +.

3. Bevestig door op de toets (V) te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u voor de duur van 1 minuut een geluidssignaal.

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.
Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets (I); het apparaat gaat uit.
Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

“Demo” modus

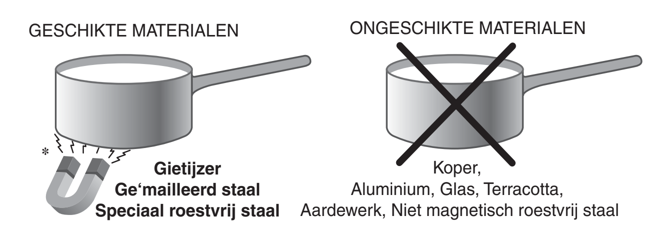
Het is mogelijk een demomodus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan.
Om de “demo” modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en alle stralingselementen uit:

- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen + en −. Zodra de 6 seconden zijn verstreken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen. Laat de toetsen + en − los en druk op de toets (V)
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

Om deze modus te verlaten volgt u de boven beschreven procedure. Het display toont om de beurt de tekst DE en OF en het kookvlak gaat uit. Als u het kookvlak weer inschakelt zal het gewoon functioneren.

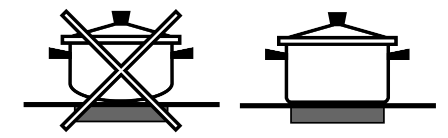
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak.





- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.

- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

Veiligheidssystemen

Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende controlelampje kan betekenen:
- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

Aanwijzers van de resterende warmte

Ieder kookgedeelte is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Deze aanwijzer geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Als het vermogensdisplay H toont dan is het kookgedeelte nog warm. Het is bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter of chocolade te laten smelten. Met het afkoelen van het kookgedeelte zal het vermogensdisplay h tonen. Het display gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

Oververhitting

In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op het display F gevolgd door een knipperend nummer. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer “0”.

B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 5 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 8 uur.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:
- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en wordt het kookvlak uitgeschakeld.

NL

Technische beschrijving van de modellen

Het inductiesysteem is het snelste kooksysteem dat er bestaat. In tegenstelling tot de traditionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt direct binnenin de pan gecreëerd, die daarom noodzakelijkerwijs een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Kookplaten	**CI 96 I T**
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**
Linksachter	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Rechtsachter	I 2200 – B 3000*
Linksvoor	I 2200 – B 3000*
Rechtsvoor	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Totaal vermogen	7200

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

B = booster: de kookzone kan over een extra vermogen van 3000 W beschikken

* = het maximale vermogen wordt beperkt terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (zie *Starten en gebruik*).



Praktische kooktips

Vuur	Stand	Toepassing
Koken op zeer hoog vuur	b 9	Koken met een snelkookpan Snelkookpan; Frituren
	8	Grillen; Koken
Koken op hoog vuur	8 7	Crêpes; Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	7 6	Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk
	6 5	Langzaam indikken (gebonden sauzen)
	5 4	Au bain-marie koken; Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	4 3 2	Koken op laag vuur (stoofschotels); Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	2 1	Chocoladesaus; Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Op de platen mogen geen wankele of vervormde pannen worden gezet om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvatten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat u er niet tegenaan kunt stoten.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand o staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie Starten en gebruik).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvatten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:
  De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
  Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.
  De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
  Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.
  Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkoper

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

OVEN
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "toets Klok" op een lage verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

COOKPLAAT
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwingslampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de “off mode”.
Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s programmeert, in het bijzonder de “uitgestelde start” (*zie Programma’s*) kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies DRAAISPIT en ROOSTEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

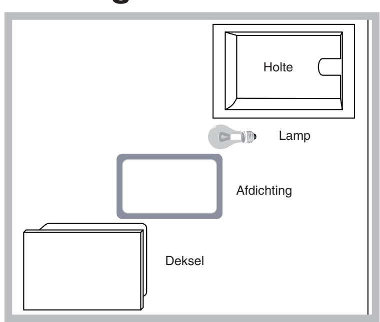
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14. Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (*zie afbeelding*).

Het reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

* Slechts op enkele modellen aanwezig.



NL

Automatische reiniging PYROLYSE

Het programma PYROLYSE brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van de PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op “0”

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus PYROLYSE te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:
1. Economisch (ECO): draai de knop richting “-”. Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting “+”. Duur 2 uur.
4. Druk op de toets om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de PYROLYSE cyclus mogelijk een einde te programmeren (*zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging*).

Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de PYROLYSE.

Na de automatische reiniging
De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Servicedienst

NL

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “F” gevolgd door enkele nummers.
In deze gevallen moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Bedienungsanleitung

HERD UND BACKOFEN

DE

NL 

Nederlands, 1 **Deutsch, 21**

CI 96 I T

Inhaltsverzeichnis



! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

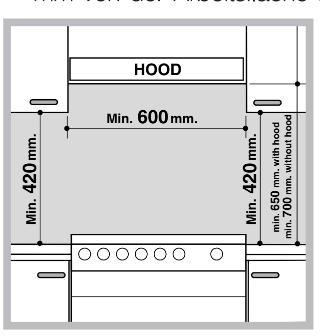
Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

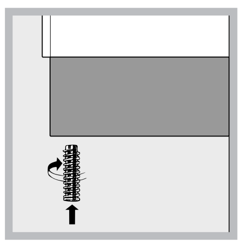
- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen.



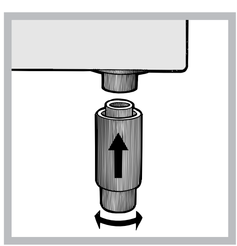
Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (*siehe Abbildung*).

- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

Nivellieren



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (*siehe Abbildung*).

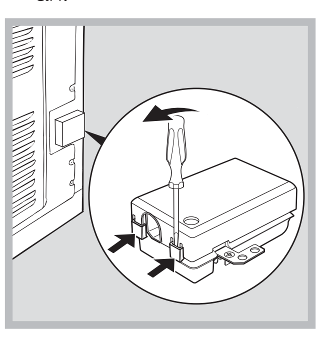


Die Stellfüße* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

Elektroanschluss

Verlegen des Netzkabels
Öffnen des Klemmengehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.



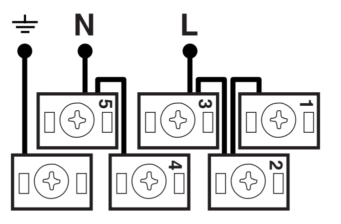
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab.

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus.

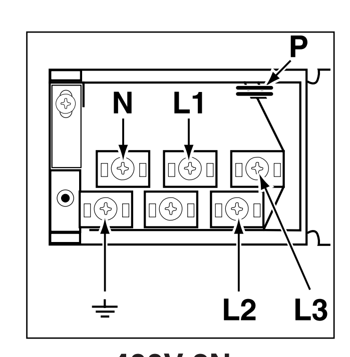
! Die Brücken sind werkseitig für einen 230V-Einphasenstrom-Anschluss vorgesehen (*siehe Abbildung*)

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

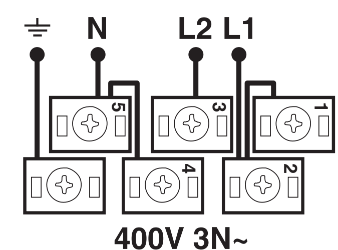


- Für den elektrischen Anschluss gemäß der Abbildungen verwenden Sie die im Gehäuse (*siehe Abbildung* Bezug "P") befindlichen Brücken

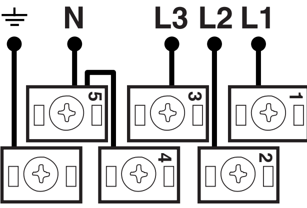




400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (*siehe Tabelle Technische Daten*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;

* Nur an einigen Modellen

- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

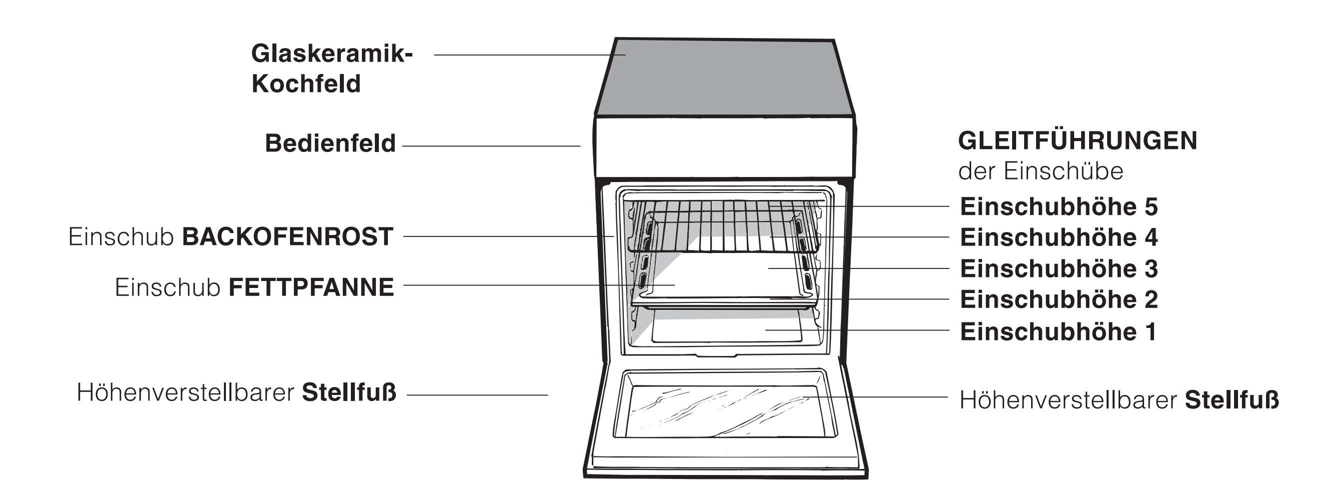
! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Backofen-Abmessungen (HxBxT):	32x43,5x40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober-Unterhitze Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: Braten
	EG-Richtlinien: EG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen - 2004/108/EG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 90/396/EWG vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgende Änderungen- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen - 2002/96 /EG 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

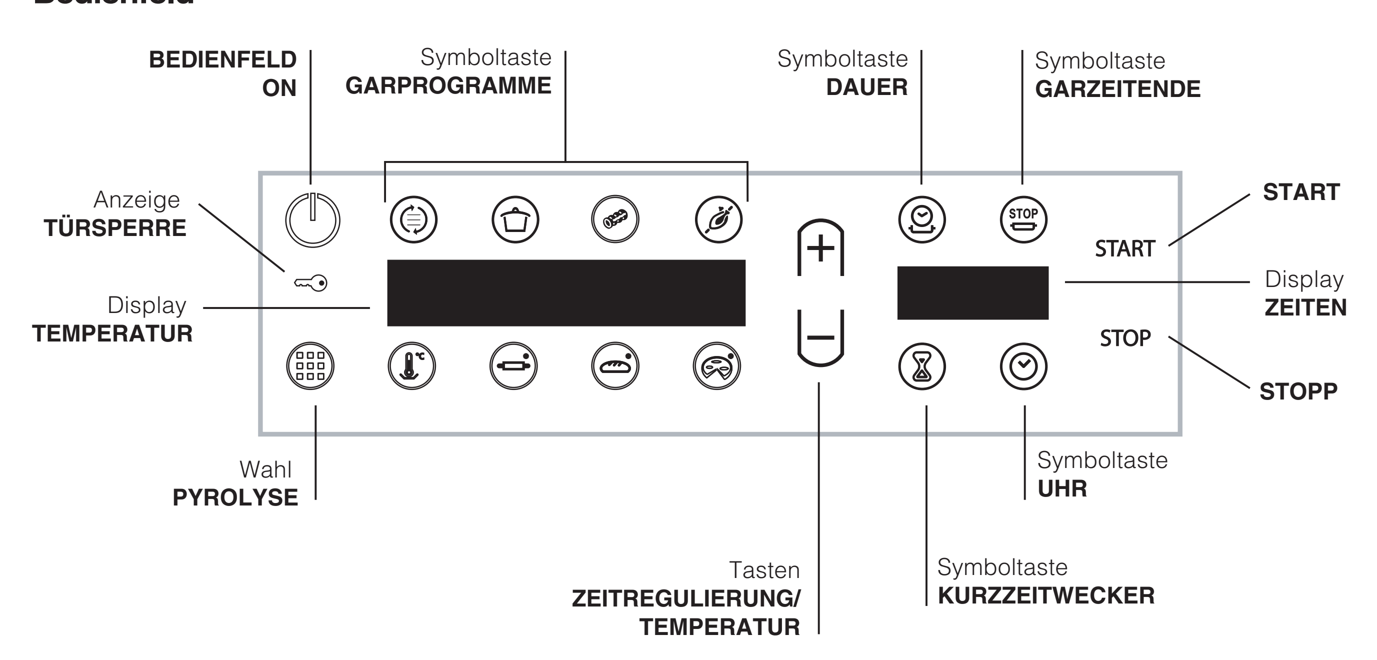
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht

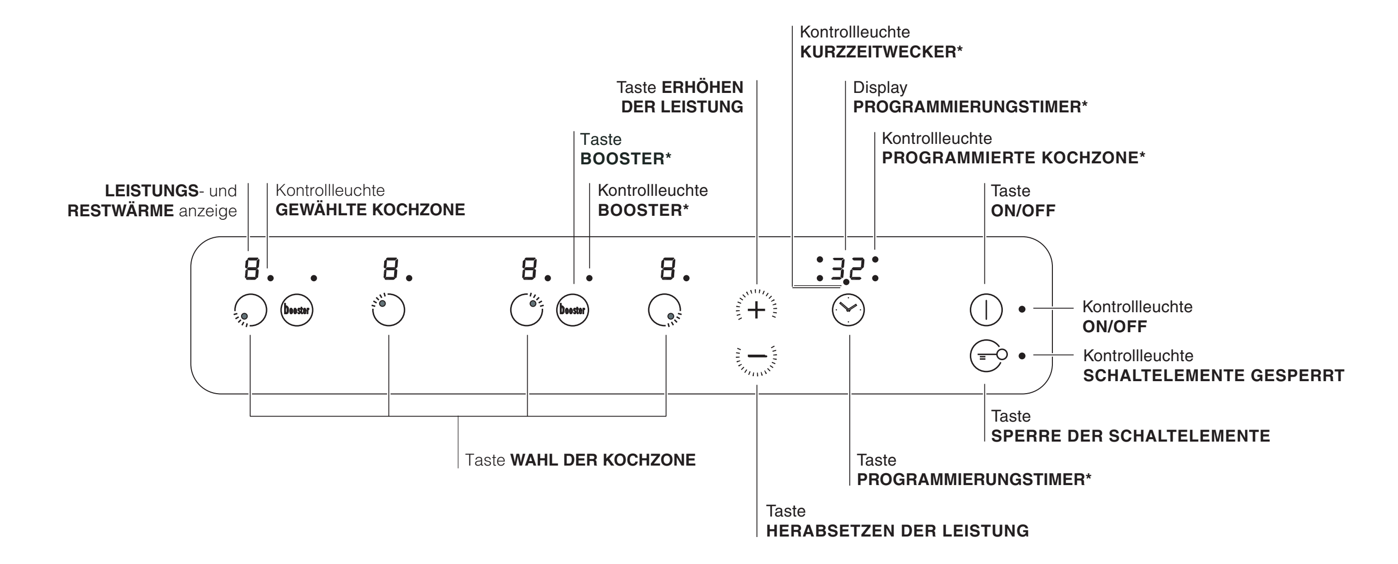


Bedienfeld



* Nur an einigen Modellen

Bedienblende Kochfeld



- Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG:** Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG:** Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE:** Diese zeigt an, dass die der Kontrollleuchte entsprechende Kochzone gewählt wurde und die gewünschten Einstellungen demnach vorgenommen werden können.
- Taste **WAHL DER KOCHZONE:** Mittels dieser wird die gewünschte Kochzone gewählt.
- LEISTUNGSANZEIGE: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ON/OFF:** Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Kontrollleuchte **ON/OFF:** Diese zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.
- Taste **PROGRAMMIERUNGSTIMER*:** Mittels dieser Taste kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER*:** Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE*:** Diese zeigen die Kochzonen an, die programmiert wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE:** Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT:** Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **BOOSTER***: Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden *(siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch)*.
- Kontrollleuchte **BOOSTER***: zeigt an, dass die Booster-Funktion eingeschaltet ist
- Kontrollleuchte **KURZZEITWECKER*:** Diese signalisiert, dass der Kurzzeitwecker läuft

***** Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.
! Die Funktionen “Sperre der Schaltelemente” und “DEMO-Modus” können auch bei ausgeschaltetem Bedienfeld aktiviert/ deaktiviert werden.

Sperre der Schaltelemente

Zur Sperre der Backofen-Schaltelemente drücken Sie die gleichzeitig die Tasten und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige "Loc". Durch erneutes Drücken werden die Schaltelemente wieder freigegeben.

Demo-Modus

Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Schaltelemente bleiben jedoch einsatzfähig.
Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+", STOP, und "START". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display ZEITEN erscheint die Anzeige "dEMO". Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "START". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display verschwindet die Anzeige "dEMO".

Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinken die Taste und die Ziffern auf dem Display ZEITEN.
Zur Einstellung der Uhrzeit:
1. Die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
2. Ist die richtige Zeit erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
Um eventuelle Änderungen anzubringen schalten Sie das Bedienfeld durch Drücken der Taste aus. Drücken Sie daraufhin die Taste und verfahren Sie gemäß obiger Anleitung. Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.
Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste und befolgen Sie die zur Einstellung der Uhr beschriebene Vorgehensweise. Die Taste zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert wurde.

! Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ein.
2. Drücken Sie auf die Taste der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Das Display TEMPERATUR zeigt die dem Programm entsprechende Temperatur an; das Display ZEITEN zeigt die laufende Uhrzeit an.
3. Drücken Sie die Taste "START", um den Garvorgang einzuleiten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt. Die Temperatur kann durch Drücken der "+" und "-" Tasten geändert werden.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Die Temperatur durch Drücken der "+" und "-" Tasten ändern.
- die Programmierung einer Garzeitdauer *(siehe Programme)*;
- ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste "STOPP".
7. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen BRATEN und GRILL ist keine Vorheizphase vorgesehen.
! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.
! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. In der Anfangsphase eines PYROLYSE-Programms arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.
! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch das Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

* Nur an einigen Modellen



DE

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden.
Bei dem Programm DREHSPIESS ist der voreingestellte Wert 270°C.

 Programm **TRADITIONELL**
Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

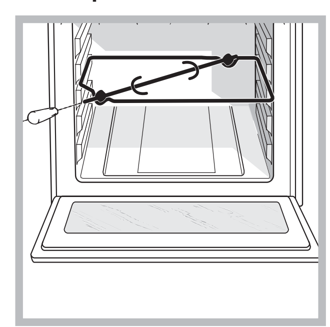
 Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

 Programm **BRATEN**
Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

 Programma **DREHSPIESS**
Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Drehspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Drehspieß



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symboltaste in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Die Garzeit kann um einige Minuten verändert werden, wie nachfolgend in der Beschreibung der einzelnen Funktionen angegeben.

 Programm **PIZZA**
Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Nur die Gardauer kann um -5/+5 Minuten verändert werden.
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- fetten Sie die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis “Hot” bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.

PIZZAREZEPT:
1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen
Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde oder manuelle Betriebsart NIEDRIGE TEMPERATUR bei 40° und etwa 30/45 Minuten gehen lassen.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  PIZZA.

Programm **BROT**
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis “Hot” bis die Temperatur des Backofens die 40° erreicht hat. Nun kann das Brot in den Ofen gegeben werden.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1.000g max., untere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.. Zur Reinigung raten wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Kuchen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Nur die Gardauer kann um -10/+10 Minuten verändert werden.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie die Taste ; die Taste und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
2. Zur Einstellung der Dauer die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. Ist die gewünschte Dauer erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Vorwahl eines Garvorgangs

1. Drücken Sie die Taste und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Drücken Sie dann die Taste STOP und stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" das Garzeitende ein; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. Ist das Ende der Garzeit erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste STOP um die Einstellung zu bestätigen.
4. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste "START".
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet also automatisch um 11:15 Uhr.

Die Tasten und STOP schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Nach der Programmierung zeigt das Display ZEITEN in dem Zeitraum bis zum Garzeitbeginn im Wechsel die Gardauer und das Garzeitende an.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Taste "STOPP".

! Bei der Wahl eines Garvorgangs wird die Taste , jedoch nicht die Taste STOP aktiviert. Wird eine Garzeitdauer eingestellt, wird die Taste STOP aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.

Praktische Tipps

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen DREHSPIESS und BRATEN die Fettpfanne zum



DE

Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese auf den mitgelieferten Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle Garen im Backofen

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VORSPEISEN	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen oder Heißluft	160 °C	Form auf Backblech
	Pikante Kuchen	Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten usw.	Kuchen oder Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Terrinen	Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Gerichte in kleinen Formen	Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
GEMÜSE/REISGERICHTE	Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß a/Backblech
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomateb, Zucchini, Wirsing usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech oder Backform auf Backblech
	Geschmortes Gemüse in der Casserolle (mit Deckel)	Möhren, Weißwurzel, Kopfsalat usw.	Ober-Unterhitze	200 °C	Casserolle auf Backblech
	Flan	Pilzflan, Gemüsefrikadellen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Fisch in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reis	Reis Pilaf	Ober-Unterhitze	180 °C	Form auf Backblech

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
FLEISCH	Geflügelbraten	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapaun	Braten	200 °C	Geflügel a/Backofenrost
	Geflügel a/Spieß	Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Drehspießhalterung
	Braten	Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Rostbeef, Lammkeule, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	200 °C	Feisch auf Backofenrost
	Geschmortes Fleisch am Stück	Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180° (nach einem Drittel der Bratzeit auf 160°C herunterschalten)	Fleisch a/Backblech in regelmäßigen Abständen mit Bratensaft begießen
	Fleisch Sauté in Casserolle und traditionelle Gerichte	Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo“, Lammfleisch mit Kartoffeln, Huhn mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserolle auf Backblech
	Gegrilltes	Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Heißluft	200 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Fleisch im Teigmantel	Rindfleischfilet „Wellington“, Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160°C herunterschalten, wenn der Teigmantel gar ist)
	Fleisch im Salzteig-Mantel	Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Behältnis auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seebarbe, Thunfisch usw.	Heißluft	180 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachenkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig)Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß auf Backblech
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Fisch im Salzteig-Mantel	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech

DE

Tabelle Garen im Backofen

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies	Kuchen oder Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Käsekuchen			200 °C	Form auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Streuselkuchen mit Obst		180 °C	Form auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)		180 °C	Backform a/Backblech (Trockenbohnen auf Kuchenteig)
	Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Birnenpasteten usw.		220 °C	Form auf Backblech
	Kleines Gebäck	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint- Honoré-Torte usw.		190 °C	a/ Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioche ohne Füllung, kl. Savarin usw.		180 °C	a/ Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhopf, Christstollen, süßes Brot, Brioche ...		160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/ KLEINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.	Kuchen oder Heißluft	180 °C	a/ Backblech
	Sandteig	Mürbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.		200 °C	a/ Backblech
	Blätterteiggebäck	Versch. Blätterteiggebäck		200 °C	a/ Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln		180 °C	a/ Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.		180 °C	a/ Backblech
	Weiße Baisers			70 °C	a/ Backblech
	Gebräunte Baisers			110 °C	a/ Backblech
SÜSSSPEISEN	Pudding	Reispudding, Brotpudding usw.	Kuchen oder Heißluft	190 °C	Form auf Backblech
	Cremes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladenflan usw.		160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen		180 °C	Form auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.		200 °C	Form auf Backblech
OBST	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C	Backform bzw. Alufolie auf Backblech

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		NIEDRIGE TEMPERATUR	40 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	NIEDRIGE TEMPERATUR	65 °C	auf Backofenrost

Automatik-Garprogramme

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	BEISPIELE	UNTERLAGE	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Garzeit (Minuten)	Einschieben
	Kuchen	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Form auf Backblech	2	45**	kalt
		Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Form auf Backblech	2		
		Blätterteiggebäck	Apfeltaschen, Gemüsekuchen, Pasteten usw.	a/ Backblech	2		
		Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekuchen usw.)		a/ Backblech	2		
	Pizza	Gefüllte Pizza, gefüllte Focaccia (Hefeteig)			2	28**	warm oder kalt
	Brot	***			2	55	kalt

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf die Mindest- und Maximaldauer, die der Anwender ab der voreingestellten Dauer verändern kann.
*** Wie im Rezept angegeben 100 gr Wasser in die Fettpfanne füllen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch Kochfeld



DE

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes akustisches Signal. Nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

! Durch längeres Drücken der Tasten − und + können die Leistungswerte und die Minuten des Timers im Schnelllauf verändert werden.

Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste (für ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über eine Bedienungstaste  und über einen aus einer Doppeltaste (− und +) bestehenden Leistungsregler eingeschaltet.

- Um eine Kochzone einzuschalten, drücken Sie die entsprechende Bedienungstaste und stellen daraufhin über die Tasten − und + die gewünschte Leistungsstufe ein.

Booster-Funktion*

Zur Beschleunigung der Aufheizzeit kann zu einigen Kochzonen durch Drücken der Taste booster die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte schaltet sich ein. Diese Funktion steigert die Leistung auf 2000W oder 3000W, je nach Größe der angesteuerten Kochzone. Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Solange die Booster-Funktion für eine der Kochzonen aktiv ist, bleibt die Leistung der dahinter oder davor liegenden Kochzone beschränkt (z.B.: Ist der Booster der hinteren linken Kochzone aktiv, dann ist die Leistung der vorderen linken Kochzone herabgesetzt). Weitere Informationen finden Sie in der *Technischen Beschreibung der jeweiligen Modelle.*

Ausschalten der Kochzonen

Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese zuerst über die entsprechende Bedienungstaste und:

- Drücken Sie die Taste − : Die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.

Programmierung der Garzeit

! Sämtliche Kochzonen können gleichzeitig für eine Garzeit von 1 – 99 Minuten programmiert werden.

1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahltaste.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.
3. Drücken Sie die Programmiertaste
Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone blinkt.
4. Stellen Sie über die Tasten "-" und "+" die gewünschte Zeit ein.
5. Bestätigen Sie Einstellung durch Druck auf die Taste , oder warten Sie 10 Sekunden für die automatische Auswahl.

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.

Anzeige im Falle einer Mehrfachprogrammierung

Wurde die Betriebszeit einer oder mehrerer Kochzonen vorprogrammiert, erscheint auf dem Display die Restgarzeitanzeige der Kochzone, die für die niedrigste Zeit programmiert wurde; die entsprechende Kontrollleuchte blinkt, um anzuzeigen, um welche Kochzone es sich handelt. Die Kontrollleuchten der übrigen programmierten Kochzonen sind eingeschaltet. Um die Restzeit der anderen programmierten Kochfelder anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste : es werden in Folge und im Uhrzeigersinn alle Zeiten des Kurzzeitweckers und der programmierten Kochfelder angezeigt, beginnend mit dem Kochfeld vorne links.

Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Zeit der Kochzone, deren Programmierung Sie ändern möchten, angezeigt wird.
2. Stellen Sie mittels der Tasten - und + die neue Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste

Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: Bei Punkt 2 drücken Sie die Taste - : Die programmierte Zeit wird fortlaufend gesenkt bis zum Ausschalten bei 0. Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.

Die Minutenuhr

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
Mit dem Minutenzähler kann ein Zeitraum bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Programmiertaste bis sich die Kontrollleuchte des Minutenzählers einschaltet.
2. Stellen Sie über die Tasten "-" und "+" die gewünschte Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (über die Dauer von 1 Minute).

Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste , dann werden die Schaltelemente gesperrt. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf.
Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder freigegeben werden. Drücken Sie die Taste für einige Sekunden; die Kontrollleuchte erlischt, die Schaltelemente werden freigegeben.

Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste wird das Kochfeld ausgeschaltet.
Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

„Demo"-Mode (Vorführmodus)

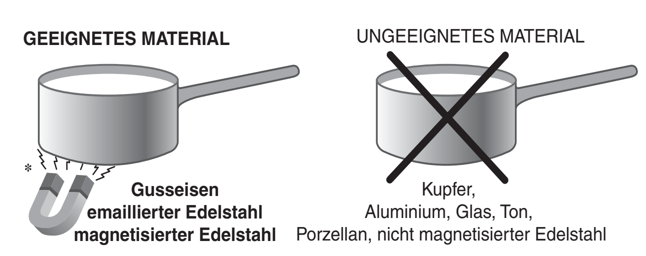
Es besteht die Möglichkeit, einen Vorführmodus einzustellen, bei dem das Bedienfeld (einschließlich der zur Programmierung erforderlichen Bedienelemente) normal funktioniert, die Heizelemente dagegen schalten sich nicht ein. Zur Aktivierung eines Vorführmodus muss das Kochfeld eingeschaltet und alle Platten ausgeschaltet sein.

- Halten Sie die Tasten + und - für 6 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Nach 6 Sekunden blinken die Kontrollleuchte ON/OFF und die Kontrollleuchte SPERRE DER SCHALTELEMENTE für eine Sekunde. Lassen Sie die Tasten + und – los und drücken Sie die Taste ;
- Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und MO und das Kochfeld schaltet sich aus:
- Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, befindet es sich im Vorführmodus (Demo-Mode)

Zum Verlassen dieses Modus verfahren Sie gemäß obiger Angaben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und OF und das Kochfeld schaltet sich aus: Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, funktioniert es wieder auf normale Weise.

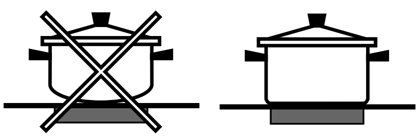
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit eines Kochgeschirrs.

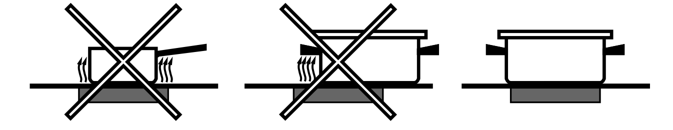


So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt.



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.





DE

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße. Das Blinken der Anzeigeleuchte kann Folgendes signalisieren:
- ungeeignetes Kochgeschirr,
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- der Topf wurde abgenommen.

Restwärmeanzeigen

Jede Kochzone ist mit einer Restwärmeanzeige ausgerüstet. Diese Anzeige signalisiert, welche Kochzonen noch eine erhöhte Temperatur haben. Zeigt die Leistungsanzeige H, dann ist die Kochzone noch warm. Es ist beispielsweise möglich, eine Speise warm zu halten oder Schokolade oder Butter zu schmelzen. Mit dem Abkühlen der Kochzone zeigt die Leistungsanzeige h. Die Anzeige schaltet sich ab, sobald die Kochzone ausreichend abgekühlt ist.

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die Anzeige F gefolgt von einer blinkenden Zahl. Diese Meldung erlischt, und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitsautomatik

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls erscheint auf dem Display die Anzeige „0".
Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 5 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 8 Stunden.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Tonsignal

Einige Anomalien, wie:
- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf eine Taste, können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

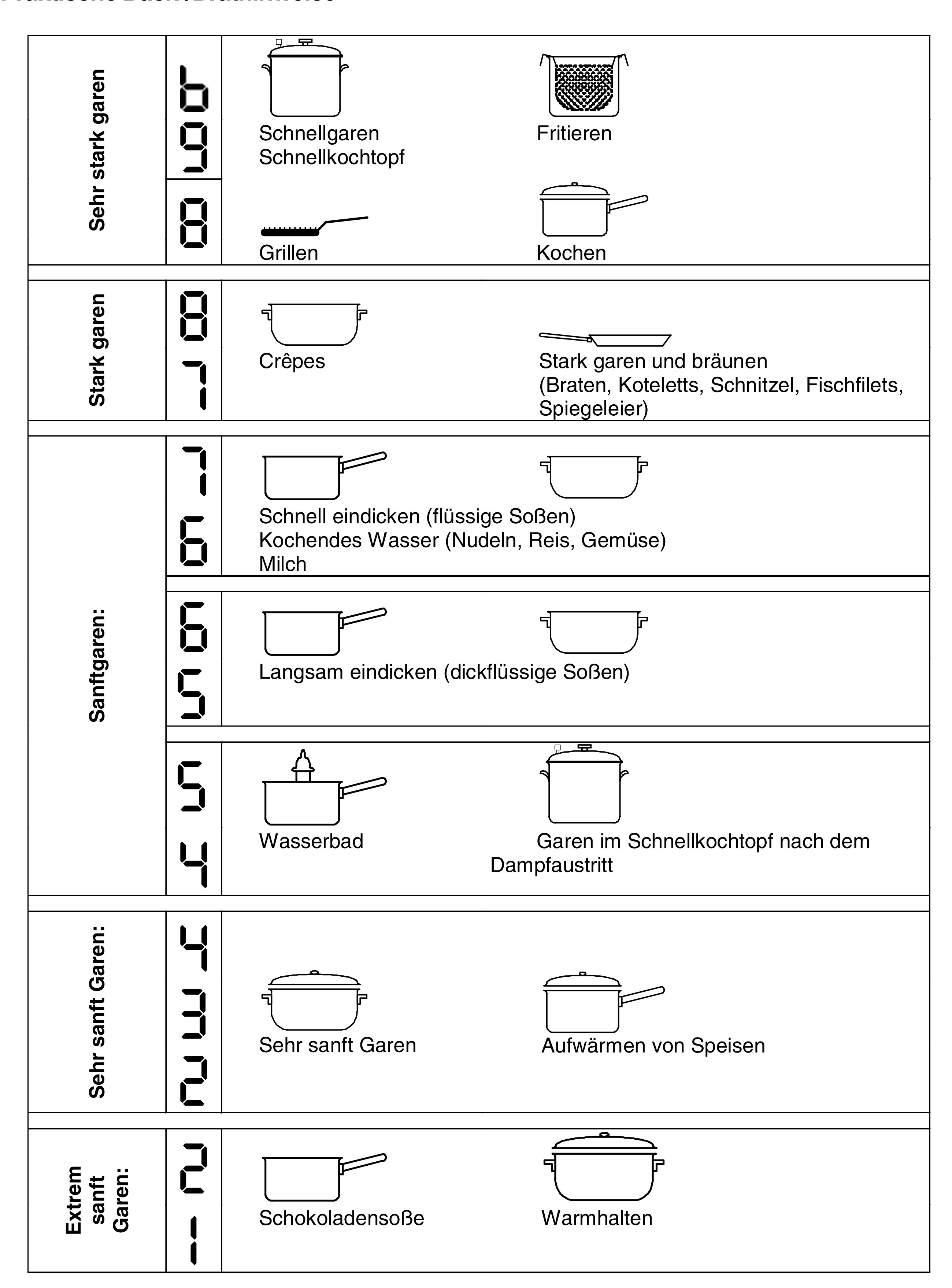
Technische Beschreibung der Modelle

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochplatten, heizt sich nicht die Kochzone auf: die Hitze wird direkt im Innern des Topfes entwickelt, der hierzu notwendigerweise über einen Boden aus magnetisiertem Material verfügen muss.

Kochfelder	**CI 96 I T**
Kochzonen	**Leistung (W)**
Hinten links	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Hinten rechts	I 2200 – B 3000*
Vorne links	I 2200 – B 3000*
Vorne rechts	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Gesamtleistung	7200

Legende:
I = Einfache Induktions-Kochzone
B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden.
* = Die maximale Leistung wird begrenzt, solange die Boosterfunktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).

Praktische Back-/Brathinweise



Garstufe	Stufe	Anwendung
Sehr stark garen	9 P / 8	Schnellgaren Schnellkochtopf; Fritieren; Grillen; Kochen
Stark garen	7 8	Crêpes; Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
Sanftgaren:	6 7	Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch
	5 6	Langsam eindicken (dickflüssige Soßen)
	4 5	Wasserbad; Garen im Schnellkochtopf nach dem Dampfaustritt
Sehr sanft Garen:	2 3 4	Sehr sanft Garen; Aufwärmen von Speisen
Extrem sanft Garen:	1 2	Schokoladensoße; Warmhalten

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise



DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut.
Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Nachfolgende Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**.
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert) oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränken).
- Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß.Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Kochzonen, um Unfälle durch Umkippen der Töpfe zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf das Kochfeld, dass ein unbeabsichtigtes Anstoßen vermieden wird.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammbaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position o befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen). Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen vom Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen, bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

DE

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät nicht herunterrutschen kann.

- Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate: Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien. Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich. Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein. In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses gerantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferfassungsfühler.

Entsorgung



- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern.
  Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

BACKOFEN:
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem schwach leuchtenden "Taste Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

KOCHFELD:
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät nach Ausschalten der Anzeigen für Resthitze und des Lüfters (wenn vorhanden) automatisch in den “off mode”.
Das Gerät kehrt durch Drücken der Taste ON/OFF in den Betriebsmodus zurück.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme DREHSPIESS und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege



DE

Stromversorgung trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

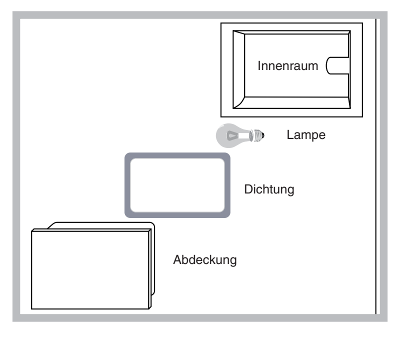
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocken Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Das Bedienfeld wird mit einem weichen Schwamm oder Tuch von Fett und Schmutz befreit.
- Sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben, können auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben.

Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Austausch der Backofenlampe



Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Die Glasabdeckung mithilfe eines Schraubenziehers entfernen.
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem -für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle - und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie bitte darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

* Nur an einigen Modellen

DE

PYROLYSE-Selbstreinigung

Während des pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.

Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernen.
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.
- Den Drehschalter PROGRAMME auf „0“ positionieren.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG die Taste etwa 4 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Reinigungsstufe kann über den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG festgelegt werden, wobei die Dauer voreingestellt ist und nicht abgeändert werden kann.
1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung „-“ drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung „+“ drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Auch für den PYROLYSE-Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (*siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs*).

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.
- Das Symbol STOP weist darauf hin, dass durch Drücken der Taste der Reinigungsvorgang jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Programmende) können bei gesperrter Backofentür nicht mehr abgeändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol END und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestelllter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die eingeschalteten Symbole e und END sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als PYROLYSE-Ende programmierte Uhrzeit und die PYROLYSE-Dauer eingeblendet.

Ende des Selbstreinigungsvorgangs

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Kundendienst



DE

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.
! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

09/2010 - 195074388.05
XEROX FABRIANO